



コンビニ総菜×地場産物

即席スープは、そのまま飲むだけではなく、ひと手間加えてドリアにすることもできます。今回は、即席スープとキャベツを使ったメニューをご紹介します。ぜひ試してみてください♪



キャベツの じゃがポタドリア



《材料》(二人分)

- ・じゃがいものポタージュ(コンビニ) 2袋
- ・湯 300ml
- ・ごはん 1杯
- ・キャベツ 300g
- ・サラダ油 おお 大さじ2
- ・とろけるスライスチーズ(コンビニ) 2枚
- ・パルメザンチーズ 適量



《作り方》

- ① じゃがいものポタージュを300mlの湯でとかし、ごはんと混ぜ合わせ、グラタン皿に盛り付ける。
- ② キャベツを食べやすい大きさにざく切りする。
- ③ 熱したフライパンにサラダ油を入れ、②を炒める。
- ④ ①に③をトッピングし、ちぎったとろけるスライスチーズとパルメザンチーズをかけて190度に熱したオーブンで3～4分焼いて完成！



* キャベツは、比較的どこでも栽培しやすく収穫期の幅も広いので、大規模栽培に向いています。愛知県の主な産地は田原市や豊橋市です。ロールキャベツやお好み焼きにしてもおいしいですね！

* キャベツの種は直接畑にまくのではなく、まずは苗床に種付けをして苗が育ってから畑に移します。畑に定植してから3か月ほどで収穫期を迎えます。